



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

### CONCORRÊNCIA 18/01.00073

#### 1 . OBJETO

A presente licitação destina-se ao fornecimento de carnes (bovinas, suínas e aves): Acém, Alcatra, Coxão Duro, Contra Filé, Lagarto, Patinho, Músculo Bovino Traseiro, Lombo suíno, Costelinha Suína sem Suam, Frango Coxa e Sobrecoxa, Frango Peito, Filé de Frango Coxa, Filé de Frango, Costela Bovina, miúdos Suínos para feijoada, Pernil Suíno sem osso, e Linguíça suína frescal para as Unidade Executivas Sesc Centro, Sesc Caldas Novas, Sesc Pirenópolis, Sesc Anápolis, Sesc Itumbiara, Sesc Faíçalville, Sesc Jataí e Sesc Universitário.

#### 2 . JUSTIFICATIVA

2.1 São produtos que compõem o cardápio nas realizações refeições e lanches, sendo, portanto de uso contínuo na unidade executiva das unidades do Sesc. Os produtos serão utilizados nas elaborações das preparações para as refeições dos hóspedes e funcionários e lanches comercializados nas lanchonetes para os trabalhadores do comércio e público em geral. A quantidade solicitada será para consumo em um período de 6 (seis) meses.

2.2 Itens solicitados pelas unidades:

SQ	DESCRIÇÃO	QTDE	UNIDADE	SESC PARA ENTREGA
1	ACEM (CONGELADO)	500	KG	Caldas Novas
2	ALCATRA (CONGELADO)	8.000	KG	Caldas Novas
3	COXÃO DURO (CONGELADO)	2.000	KG	Caldas Novas
4	COXÃO MOLE (CONGELADO)	3.500	KG	Caldas Novas
5	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	3.000	KG	Caldas Novas
6	LAGARTO (CONGELADO)	3.500	KG	Caldas Novas
7	PATINHO (CONGELADO)	5.000	KG	Caldas Novas
8	MÚSCULO BOVINO TRASEIRO (CONGELADO)	2.500	KG	Caldas Novas
9	CARNE DE SOL (CONGELADO) DE PRIMEIRA QUALIDADE PEÇAS DE PATINHO, COLCHÃO MOLE OU COLCHÃO DURO.	1.000	KG	Caldas Novas
10	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	3.000	KG	Caldas Novas
11	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN (CONGELADO) CORTADA	3.000	KG	Caldas Novas
12	TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO) TOUCINHO DE BARRIGA	1.300	KG	Caldas Novas
13	ORELHA DE PORCO (CONGELADO) INTEIRA E SEM PAPADA	300	KG	Caldas Novas



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

14	PÉ DE PORCO (CONGELADO) CORTADOS	300	KG	Caldas Novas
15	RABO DE PORCO (CONGELADO) CORTADOS	300	KG	Caldas Novas
16	FRANGO COXA E SOBRE COXA (CONGELADO)	7.000	KG	Caldas Novas
17	FRANGO PEITO (CONGELADO)	4.000	KG	Caldas Novas
18	FILÉ DE FRANGO COXA E SOBRECOXA DESSOSSADO (CONGELADO)	7.000	KG	Caldas Novas
19	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	9.000	KG	Caldas Novas
20	AVE NATALINA FRANGO OBTIDO A PARTIR DE LINHAGEM ESPECIALIZADA. O PRODUTO DEVE ESTAR INTEIRO, TEMPERADO E CONGELADO COM TEMPERATURA DE - 12°C. ASPECTOS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR, ODORES: CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	200	KG	Caldas Novas
21	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	750	KG	Caldas Novas
22	ACÉM	210	KG	Pirenópolis
23	CONTRA FILÉ	150	KG	Pirenópolis
24	CARNE DE SOL DE PRIMEIRA	20	KG	Pirenópolis
25	TOUCINHO PARA TORRESMO	45	KG	Pirenópolis
26	FRANGO SOBRECOXA	570	KG	Pirenópolis
27	FRANGO PEITO	340	KG	Pirenópolis
28	FILÉ DE FRANGO	100	KG	Pirenópolis
29	PERNIL SUÍNO SEM OSSO	30	KG	Pirenópolis
30	CONTRA FILÉ	100	KG	Anápolis
31	PATINHO MOÍDO	150	KG	Anápolis
32	FRANGO PEITO	400	KG	Anápolis
33	FILÉ DE FRANGO	300	KG	Anápolis
34	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO (CONGELADO)	180	KG	Centro
35	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	290	KG	Centro
36	ACÉM (CONGELADO)	40	KG	Itumbiara
37	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO (CONGELADO)	60	KG	Itumbiara
38	CONTRA-FILÉ (CONGELADO)	120	KG	Itumbiara
39	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	120	KG	Itumbiara
40	FRANGO PEITO (CONGELADO)	40	KG	Itumbiara
41	ACÉM (CONGELADO)	300	KG	Faiçalville
42	ALCATRA (CONGELADO)	650	KG	Faiçalville
43	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	1.300	KG	Faiçalville
44	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	350	KG	Faiçalville
45	COXÃO DURO (CONGELADO)	400	KG	Faiçalville



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

46	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	5.000	KG	Faiçalville
47	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	1.300	KG	Faiçalville
48	FRANGO PEITO (CONGELADO)	3.800	KG	Faiçalville
49	LAGARTO BOVINO (CONGELADO)	300	KG	Faiçalville
50	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	120	KG	Faiçalville
51	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	80	KG	Faiçalville
52	MÚSCULO BOVINO (CONGELADO)	350	KG	Faiçalville
53	PATINHO BOVINO (CONGELADO)	550	KG	Faiçalville
54	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	250	KG	Faiçalville
55	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	350	KG	Faiçalville
56	COSTELA BOVINA (CONGELADO)	320	KG	Faiçalville
57	LINGUIÇA SUÍNA FRESCAL	80	KG	Faiçalville
58	ACÉM	50	KG	Universitário
59	ALCATRA	40	KG	Universitário
60	COXÃO DURO	50	KG	Universitário
61	COXÃO MOLE	80	KG	Universitário
62	CONTRA FILÉ	50	KG	Universitário
63	LAGARTO	40	KG	Universitário
64	PATINHO	50	KG	Universitário
65	PATINHO MOÍDO	200	KG	Universitário
66	MÚSCULO BOVINO TRASEIRO	70	KG	Universitário
67	CARNE DE SOL DE PRIMEIRA	40	KG	Universitário
68	CARNE SERENADA	60	KG	Universitário
69	COSTELA BOVINA	80	KG	Universitário
70	LOMBO SUÍNO	40	KG	Universitário
71	FRANGO COXA E SOBRECOXA	700	KG	Universitário
72	FRANGO PEITO	800	KG	Universitário
73	FILÉ DE FRANGO	180	KG	Universitário
74	MÚSCULO BOVINO TRASEIRO	100	KG	Jataí
75	COXÃO MOLE	100	KG	Jataí
76	CONTRA FILÉ	100	KG	Jataí
77	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN	40	KG	Jataí
78	TOUCINHO PARA TORRESMO	20	KG	Jataí
79	ORELHA DE PORCO INTEIRO	40	KG	Jataí
80	PÉ DE PORCO CORTADOS	40	KG	Jataí
81	RABO DE PORCO CORTADOS	40	KG	Jataí
82	FILÉ DE FRANGO	120	KG	Jataí
83	LINGUIÇA SUÍNA FINA	50	KG	Jataí

### 3 . ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

#### 3.1 ACÉM

Carne bovina de segunda qualidade, pedaço maior e mais macio do dianteiro bovino. Desossado e refilado. Congelado com temperatura de -12°C.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### 3.2 ALCATRA

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refilada, sendo composta por miolo da alcatra/coração da alcatra e maminha. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### 3.3 COXÃO DURO

Carne bovina de segunda qualidade, desossada, refilada. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote,



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.4. COXÃO MOLE**

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refilada. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.5 CONTRA FILÉ**

Carne bovina de primeira qualidade. Lombo bovino desossado, refilado e com camada de gordura. Deve ser retirada a “Capa de Filé”, Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.6 LAGARTO**

Carne bovina de primeira qualidade. Com coloração mais clara, formato arredondado, alongado e fino, desossado e refilado. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### 3.7 PATINHO

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refilada. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### 3.8 PATINHO MOÍDO

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refilada e moída. No máximo 10% de sebo e gordura. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Embalagem resistente ao impacto e devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.9 MÚSCULO BOVINO TRASEIRO**

Carne bovina de segunda qualidade retirada da parte traseira. Carne com pouca gordura, desossada e refilada. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.10 CARNE DE SOL DE PRIMEIRA**

Carne bovina de primeira qualidade (coxão mole, coxão duro ou patinho), obtida pelo processo de salga e secagem. O produto deve ser semi desidratado, a concentração de cloreto de sódio deve ser baixa, entre 5,0 a 6,0%. Deve ser congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.11. LOMBO SUÍNO**

Lombo de porco retirado da parte traseira do animal. Carne com baixo teor de gordura, desossado, refilado. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.12. COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN**

Corte suíno obtido da porção lombar do animal. Deve ser retirado o suan, e deve ser serrada em pedaços médios de 8 cm. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.13. TOUCINHO PARA TORRESMO**

Corte suíno obtido da retirada do couro junto com a gordura do animal. Deve ser cortado em pedaços pequenos de 3 cm. Congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.



**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.14. ORELHA DE PORCO INTEIRA**

Corte suíno salgado, refilado e inteiro. Deve ser congelada com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.15. PÉ DE PORCO CORTADOS**

Corte suíno salgado, refilado e cortado em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser congelado com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.16. RABO DE PORCO CORTADOS**

Corte suíno salgado, refilado e cortado em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser congelado com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.17. MUÍDOS SUÍNOS PARA FEIJOADA**

Cortes suínos salgados, refilados e cortados em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser congelado com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.18. FRANGO COXA E SOBRECORA**

Corte de ave, obtido da extração das coxas e sobrecoxas do animal. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote,



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.19. FRANGO PEITO**

Corte de ave, obtido da extração do tórax do animal. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.20. FILÉ DE FRANGO**

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.21. AVE NATALINA**

Frango obtido a partir de linhagem especializada. Ave geneticamente modificada (resultados das melhores linhagens de frangos). Possui mais carne quando comparado às demais aves comercializadas. Possui coxas e peitos mais suculentos quando comparado ao “peru”. O produto deve estar inteiro, temperado e congelado com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.22. LINGUIÇA SUINA FRESCAL**

Produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos.  
Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** Em polietileno liso, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **3.23. PERNIL SUÍNO**

Carne suína de pernil traseiro sem osso, refilado e congelado com temperatura de -12°C.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### **3.24. COSTELA BOVINA**

Carne bovina de segunda qualidade, tipo costela, congelada. Deve ser serrada em pedaços médios de 8 cm. No máximo 10% de sebo e gordura. Congelada com temperatura de -12°C.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

**Embalagem secundária:** Embalagem resistente ao impacto e devidamente lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

#### **4 . CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:**

**4.1. Prazo de vigência contratual:** 6 (seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

4.2. As entregas serão realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail, telefone ou via fax. Poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07 (sete) dias corridos, após solicitação do Sesc Goiás, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.3. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses após a data da entrega.

4.4. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene.

4.5. Temperatura de recebimento: não deverá ser superior a - 12°C (menos doze graus Celsius), será monitorado no momento do recebimento.

4.6. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

4.7. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa, na Unidade Executiva.

4.8. Os pagamentos serão realizados 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

#### **4.9. LOCAIS DE ENTREGA**

Sesc Faiçalville

Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Faiçalville. Goiânia (GO)

Sesc – Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Goiás | [www.sescgo.com.br](http://www.sescgo.com.br)

End.: Rua 19, nº 260, Centro, Goiânia-GO - CEP: 74.030-090 Tel.: (62) 3221-0600



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

**Sesc Caldas Novas**

Avenida ministro Elias Bufaiçal, N° 600 – Bairro do Turista I, Caldas Naves (GO)

Horário de entrega 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00 (segunda a sexta-feira) e 8h00 às 18h00 (sábado).

**Sesc Pirenópolis**

Rua dos Pirineus, N° 45 – centro. Pirenópolis – GO

Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 18h00 (sábados, domingos).

**Sesc Anápolis**

Av. Santos Dumont com a Zeca Louza, s/n, bairro Jundiá. Anápolis – GO.

Horário de entrega das 8h00 às 17h00.

**Sesc Centro**

Rua 15, esquina com a rua 19 – centro. Goiânia – GO

Horário de entrega das 7h00 às 17h00 de segunda a sexta-feira e das 8h00 as 15h00 no sábado.

**Sesc Itumbiara**

Rua Severino de Paula, Qd. 02 Lt. 17, setor bela vista. Itumbiara – GO

Horário de entrega das 7h00 às 17h00 de segunda a sexta-feira e das 8h00 as 15h00 no sábado.

**Sesc Universitário**

Av. Universitária, N° 1749, setor universitário, Goiânia – GO

Horário de entrega das 08h00 até as 17h00 de segunda a sexta-feira e das 08h00 às 16h00  
Sábado e Domingo.

**Sesc Jataí**

Rua deputado costa lima, N° 2034, bairro Santa Maria, Jataí – GO

Horário de entrega das 08h00 até as 17h00 de segunda a sexta-feira e das 08h00 às 16h00  
sábado.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

## **5 . CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

Deverá ser apresentado pelo licitante o Alvará de Vigilância Sanitária.

## **6 . OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES**

### **6.1. DA CONTRATADA:**

6.1.1. A empresa vencedora, obriga-se a fornecer o objeto desta licitação de acordo com as especificações definidas e apresentadas neste Termo de Referência, isento de defeito de fabricação ou ainda, que impossibilite sua utilização.

6.1.2. Caso seja observado algum defeito no produto licitado, a empresa se obriga a efetuar a troca imediatamente sem nenhum ônus para o SESC/GO.

6.1.3. Enquanto não ocorrer à substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades.

### **6.2. DO SESC GOIÁS:**

6.2.1. Notificar a CONTRATADA, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.

6.2.2. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o termo de referência e demais normas da Entidade.

6.2.3. Emitir relatórios sobre os atos referentes à execução do serviço, em especial, quanto ao acompanhamento do trabalho e à exigência de condições estabelecidas.

## **7 . FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**

### **Sesc Façalville**

**Fiscal:** Viviane Lopes Cardoso

**Suplente:** Michelli Belo dos Santos Ferreira

### **Sesc Caldas Novas**

**Fiscal:** Marlon Antonio Carvalho

**Suplente:** Pollyana Silva Borges

### **Sesc Pirenópolis**

**Fiscal:** Maiza Claudia Xavier Kamimura

**Suplente:** Duanny Ferreira de Sá

### **Sesc Anápolis**

**Fiscal:** Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk

**Suplente:** Gilvana Costa de Deus

### **Sesc Centro**

**Fiscal:** Larissy Barbosa Moreira Godoi

**Suplente:** Leticia Salles de Godoy

### **Sesc Itumbiara**

**Fiscal:** Fernanda Borges de Araujo



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**Suplente:** Giulliana Machado Miranda

**Sesc Universitário**

**Fiscal:** Genystela Medeiros de Araújo

**Suplente:** Lucynês Moreira França Carvalho

**Sesc Jataí**

**Fiscal:** Ana Cristina Resende Dias

**Suplente:** Ana Querubina Melo de Moraes

**Goiânia, 14 de setembro de 2018**

---

Nosterdir Adorno Naves  
Chefe Seção de Compras e Contratos  
Matrícula 9992  
CPF: 011.688.671-42